پژوهشنامه خراسان بزرگ

شماره ۴۱ زمستان ۱۳۹۹

No.41 Winter 2021

۳۴-۱۷

تاریخ دریافت: ۱۳۹۸/۱۲/۰۵ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۹/۰۶/۳۱

غذا و خوراک در حرم مطهر امام رضا(ع) در عصر صفوی

➢ **زهرا فاطمی مقدم*:** دانشجو دکترا، گروه تاریخ، دانشکده ادبیات و علوم انسانی، دانشگاه فردوسی مشهد، ایران

➢ **الهه محبوب فریمانی:** دکتری تاریخ، پژوهشگر اسناد مرکز اسناد آستان قدس رضوی (e.88.mahboob@gmail.com)

چکیده

شیوه و نوع اطعام در اماکن مقدس، بیانگر فرهنگ اجتماعی و مذهبی مردم در هر دوره است. در این بین، حرم مطهر رضوی یکی از این اماکن مقدس محسوب می‌شود که از زمان شکل‌گیری تشکیلات اداری و توسعه آن در دوره صفویه، به اکرام و اطعام زوار و خادمان پرداخته است. هدف از این مقاله پاسخ به این سؤال است که در دوره صفویه، به‌عنوان دوران آغازین شکل‌گیری تشکیلات آستان قدس رضوی، چه نوع غذاهایی و به چه منظور در حرم مطهر رضوی طبخ می‌شد و هزینه موردنیاز آن از کجا تأمین می‌گردید. این پژوهش با روش کتابخانه‌ای و با رویکرد توصیفی-آماری از طریق بررسی اسناد موجود در دوره صفوی، درصدد پاسخگویی به سؤالات فوق می‌باشد. یافته‌های پژوهش نشان می‌دهد که غذا در حرم مطهر به‌منظور تغذیه بیماران دارالشفا، اطعام زوار و فقرا و به مناسبت ایام عزاداری و اعیاد در ضیافت‌ها، طبخ می‌شد که با توجه به نوع کاربرد آن، از انواع متفاوتی برخوردار بوده است، به‌طوری‌که تنوع بسیاری در غذاهای مربوط به اعیاد دیده می‌شود که در مقایسه با غذاهای مصرفی در دربار صفوی تقریباً یکسان است. برخی هزینه‌های تهیه غذا از طریق مصارفی که در وقفنامه‌ها به همین منظور تعیین شده بود، تأمین می‌شد و برخی دیگر طبق نظر متولی و شاه، از طریق سایر درآمدهای آستان قدس به دست می‌آمد. تنوع غذاها در اسناد موردبررسی نشان می‌دهد که فرهنگ غذایی در دوره صفوی دارای تنوع و از همه نوع مواد غذایی استفاده می‌شده است.

واژگان کلیدی: آستان قدس رضوی، حرم امام رضا(ع)، غذا، وقف، دوره صفوی

Abstract

boarding variations and styles in holy shrines indicate the culture and ritual of people in each era. One of these places is Imam Reza Holy Shrine, an organization and developing in the Safavid Period which has fed servants the Pilgrim of Eighth Shia Imam. The main goal of this article is to answer these questions: Which kind of food had been prepared for different ceremonies? Who supplied financial resources? In Safavid Era, as establishing a time for Astan e Ghods Razavi. In this research, we apply a descriptive statistical approach in Safavid's archival documents and library materials to answer the questions mentioned above. Research outcomes indicate foods had been preparing for poor people and the patients in Imam Reza's Dar-o-Shafa. Furthermore, special foods were cooked in special ritual celebrations and mourning. Depending on the type of application, it has different types. For Instants, the foods for special ritual celebrations were nearly the kingdom's foods, and they were various. Some of the financial resources were funded by endowments, which were allocated to feeding. Other supply from other Astan e Ghods incomes with considering Shah and Trustee opinion. Reviewing documents implies foods in the Safavid Period were diverse, and many types of foods were served in that period.

Keywords: Astan-e-Ghods Razavi, Imam Reza's Holy Shrine, Endowment, Safavid Period.

*نویسنده مسئول مکاتبات: (fatemi7638@gmail.com)

مقدمه

خوراک و تغذیه از دیرباز موردتوجه انسان قرار داشته است. هر انسانی برای بقای خود نیاز به تأمین مواد غذایی و پخت آن به شیوه‌های گوناگون دارد. از سوی دیگر، نوع تغذیه هر فرد ارتباط بسیاری با محیط جغرافیایی، مواد غذایی در دسترس و فرهنگ محلی و منطقه‌ای دارد. همچنین تغذیه افراد به سابقه پیشینیان هر قوم در استفاده از انواع غذا نیز مرتبط است. از این‌رو، می‌توان ریشه بسیاری از غذاها را درگذشته یافت که شاید به‌مرور زمان دستخوش تغییر شده‌اند. بررسی تاریخی خوراک ایرانیان در طول زمان، نوع تغذیه آنان و مواد و محصولات به‌کاررفته را مشخص می‌کند و می‌تواند بیانگر خلقیات جسمی و روحی آنان باشد. همچنین با نگاهی خاص، خوراك یا غذا یکی از مهم‌ترین عوامل در انسجام و هویت بخشی به جوامع انسانی بوده است و نقش اساسی در طول يك فرایند درازمدت در ایجاد سازمان‌یافتگی در جوامع انسانی را دارد. مطالعه زندگی روزانه مردم در ادوار مختلف تاریخ ایران به دلایل کمبود داده‌ها و اطلاعات مشکل است. حال، وقتی بحث بر سر خوراك باشد که اطلاعات در مورد آن بسیار اندک است، مسلماً کاوش و تحلیل داده‌های به‌دست‌آمده، آسان نخواهد بود. برای دسترسی به این اطلاعات، منابع مکتوب گذشته مانند کتاب‌های تاریخی، اسناد، سفرنامه‌ها، دیوان شعرا و غیره می‌بایست به‌دقت بررسی شوند. یکی از دوره‌های مهم تاریخ ایران، دوره صفوی است که جدا از تغییر در ساختارهای سیاسی و مذهبی، در بعد اجتماعی نیز تحولاتی را در ایران به همراه داشت و زندگی روزانه مردم متأثر از فضای سیاسی و اجتماعی دچار دگرگونی‌هایی شد. برای بررسی این تغییرات لازم است متون تاریخی این دوره مورد ارزیابی قرار گیرد تا شاخص‌های زندگی اجتماعی مردم مشخص شود. یکی از این شاخص‌ها، نوع غذاهای مصرفی مردم است. برای نوع تغذیه و خوراک نیز لازم است چنین کاوشی انجام شود. البته این امر در دوره صفوی با توجه به تدوین دو رساله مهم در زمینه آشپزی در همان زمان، امکان‌پذیرتر شده است. در بررسی منابع مربوط به آشپزی در دوره صفوی دو رساله در دسترس است. رساله اول به نام «کارنامه» تألیف حاجی محمدعلی باورچی بغدادی است که آشپز میرزا بوداق یکی از اعیان و رجال عصر شاه اسماعیل اول (حکومت ۹۳۰-۹۰۷ق) بود و این اثر را هنگام سفر به اردبیل تألیف کرد. در این رساله، ۱۳٤ نوع نان و غذای مصرفی این دوره معرفی شده است (افشار، ۱۳٦۰: ۱۸٤-۳۵؛ فرخی و همکاران، ۱۳۹۵: ۱۵). رساله دوم «ماده الحیوه»، تألیف نورالله آشپز و حدود ۷٦ سال پس از رسالهٔ نخست به رشته تحریر درآمده است. او آشپز شاه‌عباس اول (حکومت ۱۰۳۸-۹۹٦ق) بود و پدرانش از عهد شاه اسماعیل اول در دربار پادشاهان صفوی سمت آشپز داشتند. در این رساله نیز به ۱۱٤ نوع غذا اشاره شده است (افشار، ۱۳٦۰: ۲٥٤-۱۸۷؛ فرخی و همکاران، ۱۳۹۵: ۲۱). ازآنجایی‌که هر دو مؤلف مذکور، آشپز دربار و اعیان بوده‌اند و به‌قصد آموزش آشپزی به نگارش این آثار پرداخته‌اند، به نظر می‌رسد تمامی غذاهایی که در دربار صفوی و در میان طبقه اشراف رایج بوده است را در کتاب خود ثبت کرده‌اند. در این دو رساله به انواع پلو، انواع آش، انواع کباب (افشار، ۱۳٦۰: ۱۷۰، ۱۳۹-۱۳۸، ۸٦-۸۵) و غیره با ذکر جزئیات پخت و نیز مواد خوراکی موردنیاز آن پرداخته شده است. کتاب آشپزی مستقل دیگری نیز در دوره صفویه -البته در هند و در زمان پادشاهی «شاه جهان» (م ۱۰۷٦ق)- نوشته شده است که به «نسخه نان و نمک» و «نسخه شاه‌جهانی» شهرت یافته است. در این کتاب به شرح و شیوه پخت انواع نان و غذاهای ایرانی و هندی رایج در هند می‌پردازد. همچنین در کتاب «کلثوم ننه» منسوب به محمد بن حسین خوانساری از منابع عصر صفوی، به تعدادی از غذاهای مرسوم دوره صفوی اشاره شده است.

در سفرنامه‌های به‌جای مانده از این دوره نیز به برخی از غذاها و نیز آداب و رسوم غذایی اشاره شده است. سیاحان و سفیران ممالک اروپایی عمدتاً مهمان شاه، شاهزادگان و طبقات اعیان بودند. بنابراین گزارش‌های مفصلی از مهمانی‌ها و ضیافت‌های آن‌ها گزارش کرده‌اند. اگرچه در این دسته از منابع تنها به نام چند نوع غذا اشاره شده است، اما چنین برداشت می‌شود که غذاهای دربار و اعیان به‌خصوص در مهمانی‌ها تنوع بسیاری داشته است. برای نمونه در سفرنامه درووبل به استفاده از انواع ترشی‌ها و مرباها در

هنگام غذا خوردن اشاره شده است (دروویل، ۱۳۷۰: ۸۳) و یا در سفرنامه دیگر به تهیه انواع غذا با استفاده از ماهی و مرغ همراه با برنج در خانه اعیان و اشراف تأکید شده است (اولئاریوس، ۱۳۶۳: ۲۷۱). تهیه سوپ و آش با نخود و سبزی و گوشت در وعده شام (شاردن، ۱۳۷۲: ۸۳۵/۲) و تهیه شوربا با استفاده از گوشت گوسفند و مرغ (دروویل، ۱۳۷۰: ۸٤) از دیگر مواردی است که در سفرنامه‌ها به آن اشاره شده است، اما بیشتر این روایت‌ها مربوط به دربار و طبقات اعیان و اشراف و به‌ندرت مربوط به مردمان عادی است. البته گاه در گزارش برخی سیاحان مانند شاردن به گزارش‌هایی در مورد زندگی مردم عادی و غذاهای آن‌ها برمی‌خوریم. برای نمونه شاردن صبحانه افراد مربوط به طبقات متوسط را شامل یک‌تکه نان با مقداری پنیر و یک‌کاسه ماست و دوغ و دو نوع میوه ذکر می‌کند، اما صبحانه مردمان طبقات بالای جامعه را شامل میوه، مربا، شیرینی، پالوده، قورمه و کلوچه‌قندی می‌نویسد (شاردن، ۱۳۷۲: ۸۳٤/۲). بااین‌حال، برای درک کامل‌تر نوع خوراک هر دوره شایسته است تا منابع بیشتری موردبررسی قرار گیرد. ازجمله مهم‌ترین منابع، اسناد به شمار می‌آیند که به دلیل ماهیت خاص ایجاد آن‌ها، دارای اطلاعات ارزشمندی هستند که گاه در سایر منابع دیده نمی‌شود. یکی از قدیمی‌ترین اسناد تاریخی به‌جای مانده، مربوط به تشکیلات اداری آستان قدس رضوی در دوره صفویه است که در خصوص غذا دارای اطلاعاتی سودمند است. از زمانی که تشکیلات اداری حرم مطهر امام رضا(ع) شکل گرفت در کنار سایر خدماتی که به زوار داده می‌شد، خوراک و غذا نیز توسط بخش‌های مختلف و به مناسبت گوناگون ارائه می‌گردید. البته برخی موقوفات هم به این امر اختصاص داشتند. بر همین اساس پژوهش حاضر در نظر دارد با توجه به اطلاعاتی که در اسناد این دوره وجود دارد، انواع غذا را در حرم مطهر امام رضا(ع) و علت طبخ آن را در دوره صفوی بررسی کند. با توجه به اسناد باقیمانده این سؤال مطرح می‌شود که چه نوع غذاهایی در حرم طبخ و علت طبخ آن‌ها چه بود و این غذاها به چه افرادی تعلق می‌گرفت و آیا موقوفاتی برای تأمین هزینه‌های آن وجود داشته است؟ پاسخ به این سؤالات می‌تواند کمکی به شناخت نوع تغذیه دوره صفویه به‌خصوص در اماکن مقدس مذهبی باشد.

پیشینه پژوهش

پیشینه پژوهش نشان می‌دهد که راجع به خوراک و آشپزی در دوره صفویه تاکنون کتاب‌ها و مقالاتی نگارش یافته است. دریابندری در کتاب *مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز* به فرهنگ غذایی مردم ایران و انواع غذاهای رایج پرداخته است. دریابندری در فصل شصتم، به معرفی تعدادی از غذاهای عصر صفوی می‌پردازد که البته همان اطلاعات کارنامه و ماده الحیوه است. بلوکباشی در کتاب *آشپز و آشپزخانه: پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی* تلاش کرده است روند تکوین و تحول آشپزی ایرانیان را از کهن‌ترین زمان تا امروز مشخص کند و در برخی قسمت‌ها به بیان برخی غذاها در دوره صفوی می‌پردازد. فرخی و محمدی در مقاله‌ای تحت عنوان *پژوهشی درباره مصرف مواد خوراکی در رساله‌های برجای مانده آشپزی از روزگار صفویه* مواد خوراکی دو رساله کارنامه و ماده الحیوه را معرفی و مقایسه کرده‌اند. موسی‌پوربشلی در کتاب *دین زیسته و زندگی روزانه* که پژوهشی در فرهنگ دینی مردم از صفویه تا قاجار است، در فصل چهارم به تغذیه و غذاهای نذری پرداخته است و به‌طور خلاصه از غذاهایی مانند شیر برنج، سمنو، حلوا، شله‌زرد، کاچی، آش، قیمه‌پلو و قورمه‌سبزی به‌عنوان رایج‌ترین غذاهای نذری نام می‌برد. ازآنجایی‌که این کتاب تاریخ اجتماعی محسوب می‌شود، بحث تغذیه یکی از فصل‌های آن است که به‌طور خلاصه و کلی به آن پرداخته شده است (البته دوره زمانی کتاب گسترده است و تا انتهای قاجار را در برمی‌گیرد). در حوزه اسناد می‌توان به مقاله *مهمانسرای رضوی از روزگار صفویه تا پایان دوره قاجاریه* تألیف علی سوزنچی‌کاشانی اشاره کرد که مهمانسرای رضوی را با توجه به اسناد معرفی و بیشتر به تغییر و تحولات آن در دوره قاجار پرداخته است. کتاب *تاریخ مهمان‌سرای آستان قدس رضوی، از آغاز صفویه تا پایان دوره قاجاریه*، اثر سهراب پورمحمدتقی جعفرآبادی، تاریخچه مهمان‌سرای آستان قدس را بررسی و در فصل هفتم به‌طور خلاصه به انواع غذاهای مهمان‌سرا در دوره صفویه و افشاریه پرداخته است. البته این کتاب صرفاً به مهمان‌سرا توجه و هیچ اشاره‌ای به غذاهای حویج‌خانه و سایر بیوتات نکرده است. مقاله‌ای نیز تحت عنوان *حویج‌خانه در تشکیلات آستان قدس رضوی* اطلاعات مختصری در

مورد حویج‌خانه در اسناد آستان قدس، ساختار اداری و مشاغل آن، مخارج و اقلام موجود و نیز اطلاعات کمی از غذاهای موجود در آن ارائه می‌دهد. دو مقاله‌ای نیز که با عنوان *تاریخچه شربت‌خانه آستان قدس رضوی بر مبنای اسناد* و *دارالشفاء آستان قدس رضوی در دوره صفویه* توسط حمیده شهیدی نوشته شده است، به برخی غذاهای مورد استفاده در این دو قسمت اشاره کرده است. هدف پژوهش حاضر، مطالعه اسناد به‌جای مانده از دوره صفویه به‌منظور معرفی غذاهایی است که در حرم مطهر رضوی و به تعبیر همان دوره «سرکار فیض آثار»، مصرف می‌شده است. این غذاها تنها محدود به مطبخ (مهمانسرا) نبوده، بلکه در سایر بیوتات ازجمله شربت‌خانه، دارالشفاء، حویج‌خانه و برای مصارف بیماران، زوار، کارکنان و جهت برگزاری اعیاد و جشن‌ها کاربرد داشته است. با توجه به توضیحات مذکور، پژوهش حاضر از پرداختن به ساختار اداری مهمانسرا و سایر بیوتات ذکر شده خودداری و هدف اصلی، معرفی غذاها به‌عنوان بخشی از زندگی اجتماعی عصر صفوی است.

روش پژوهش

این پژوهش با روش توصیفی-آماری، به بررسی اسناد دوره صفوی می‌پردازد. با توجه به اینکه در حال حاضر بیشترین سند مربوط به دوره صفوی در مرکز اسناد آستان قدس رضوی نگهداری می‌شود، مجموعه اسناد صفوی این مرکز، به‌عنوان جامعه آماری پژوهش مزبور، قرار گرفت. از میان نزدیک به هفتاد هزار برگ سند این دوره بیش از دو هزار صفحه سند دارای اطلاعاتی در موضوع غذا و تأمین مواد غذایی است. اسناد مذکور عمدتاً در قالب اسناد مالی هستند. در این بررسی، حدود ۵۲ نوع غذا در دوره صفویه شناسایی شد که شامل غذاهای اصلی و فرعی است. بررسی اسناد نشان می‌دهد عمده این غذاها بیشتر مربوط به دوره شاه سلیمان (حکومت ۱۱۰۵-۱۰۷۷ق) و شاه سلطان حسین (حکومت ۱۱۳۵-۱۱۰۵ق) است. بنابراین اطلاعات آن تکمیل‌کننده دو رساله عصر صفوی (کارنامه و ماده الحیوه) است که در زمان شاه اسماعیل اول و شاه‌عباس اول نوشته شده است.

حرم مطهر رضوی در عصر صفوی

زمانی که مشهد به‌عنوان محل مدفن امام هشتم شیعیان قرار گرفت، تقریباً توسعه این مکان مقدس آغاز شد. منابع به گسترش حرم مطهر تا قبل از دوره صفوی اشاره کمی نموده‌اند. در حقیقت از دوره صفوی به بعد است که توجه جدی به توسعه حرم مطهر و به‌تبع آن، تشکیلات اداری آستان قدس می‌شود. بیوتات مختلف ایجاد و یا گسترش می‌یابند. موقوفات افزایش‌یافته و توجه رجال و شاهان صفوی به این مکان مقدس بیشتر می‌شود. اسناد برجای‌مانده از این دوره کاملاً شیوه اداره حرم مطهر و اقدامات صورت گرفته در آن را نشان می‌دهند. با شکل‌گیری تشکیلات آستان قدس رضوی در دوره صفویه به‌عنوان یک نهاد مذهبی، برای نخستین بار این مجموعه به‌صورت منسجم و سازمان‌یافته درآمد که دارای مشاغل و مناصب و قسمت‌های مختلف بود و زیر نظر متولی که توسط شخص شاه تعیین می‌شد اداره می‌گشت. لزوم تهیه و تدارک غذا برای کارکنان، زوار، بیماران دارالشفاء، فقرا و نیز مهمانان بارگاه رضوی، سبب شکل‌گیری بیوتاتی برای این منظور گردید. در این دوره مطبخ، شربت‌خانه و حویج‌خانه از بیوتاتی بودند که در آن‌ها غذا تهیه و آماده می‌شد (ساکماق، ۳۳۳۹۲: ۲۰-۱؛ ۳۲۵۳۰: ۲۱؛ ۲۲۸۰۳: ۱) این موضوع که از چه زمانی اطعام غذا در حرم مطهر رایج بوده است، دقیقاً مشخص نیست. شواهدی از دوره تیموری موجود است که در این مکان مقدس به فقرا و ایتام غذا داده شده است (خواندمیر، ۱۳۷۸: ۹۲؛)، اما مشخص نیست که چه نوع غذایی به آن‌ها داده و این غذاها در کجا طبخ می‌شده است. در دستور الملوک از منابع دوره صفوی، در ضمن توصیف وظایف متولی حرم امام رضا(ع)، به «نظم و نسق» شربت‌خانه، مطبخ و حویج‌خانه، توسط او اشاره دارد (انصاری، ۱۳۹۷: ۸). در جای دیگر کتاب از «شیلان» یا همان ضیافت در میهمان‌خانه حرم رضوی، به مناسبت ارسال وجوه و خلعتی که از سوی پادشاه وقت صفوی به آستان قدس رضوی (سرکار فیض آثار) واصل‌شده بود، یاد شده است (همان: ۱۰). همچنین در این کتاب ذکر شده است که در اعیاد باید «چهارصد من برنج با مصالح به تکلفات هر چه تمامتر در مطبخ آن سرکار طبخ می‌شد و در روزهای دیگر سوای اعیاد هرروزه یکصد و هشت من برنج و

هفتاد و پنج من گوشت و هزار و دویست عدد نان سوای آش و حلیم فقرا در شیلان آن سرکار صرف می‌شد» (همان). عدد تعین شده در مورد میزان مواد مصرفی در این دوره نشان از اهتمام این آستان مقدس برای پخت غذا و اطعام بوده است. بنابراین مشخص است که در دوره صفوی، مطبخ و حویج خانه محل طبخ غذا در حرم رضوی بوده است. البته همان‌طور که در ادامه به آن اشاره خواهد شد در سایر قسمت‌های حرم بنا به نوع کارکردشان، غذا طبخ می‌شده است.

ازآنجایی‌که عمده درآمد آستان قدس از موقوفات تأمین می‌شود، بنابراین این سؤال مطرح می‌شود که آیا وقفنامه‌ای برای غذا وجود دارد؟ در صورت وجود، چه مصارفی برای غذاهای معرفی شده آستان قدس در آن دیده شده است؟ بررسی وقف‌نامه‌های حرم مطهر رضوی در عصر صفوی که در قالب جدول شماره یک به آن پرداخته شده است، نشان می‌دهد غیر از موقوفاتی که به شربت‌خانه و دارالشفاء اختصاص دارد (منجم‌باشی، ۱۲۶۸: ۱۷۷-۱۴۵)، پنج موقوفه به تأمین غذای مطبخ (همان: ۲۰۴-۲۰۱؛ ۶۸-۶۵؛) و نیز سه موقوفه به تأمین غذای زوار و فقرا و «صادرین و واردین» اشاره دارد (همان: ۸۸). در بیشتر این وقفنامه‌ها تأکیدی برای پخت نوع خاصی از غذا وجود ندارد و به همین خاطر نامی از غذاها نیامده است. تنها در وقفنامه شاه سلطان حسین به تهیه «حلوا و نان برای زوار و مستحقان و خدام» و «آش» برای عزاداری (قصابیان، ۱۳۸۵: ۲۸؛ طلایی، ۱۳۹۷: ۱۴۴) و در وقفنامه «محمود بیکا» به تأمین «حلیم» برای ماه رمضان اشاره شده است (منجم‌باشی، ۱۲۶۸: ۳۴-۲۹). برخی مصارف این غذاها فقط برای مناسبت‌های خاص ازجمله ماه رمضان یا ایام عزاداری تدارک دیده شده است. در بیشتر وقف‌نامه‌ها، مصارف تعیین‌شده تنها برای زوار و مستحقین اختصاص یافته بود. البته در وقفنامه شاه سلطان حسین، تهیه غذا برای خدام هم تأکید شده است. در وقفنامه «آقا بشارت» مصرف غذا تنها برای «مستحقین» تعین شده است(منجم‌باشی، ۱۲۶۸: ۲۱۲). در وقفنامه شاه‌عباس هم آمده است که «صرف طعام در مطبخ سرکار نموده به‌نحوی‌که با طعام قدیمی مقرری از سرکار مخلوط نشود، طبخ نموده به صادرین و واردین دهند» (منجم‌باشی،۱۲٦۸: ۸۸). این نشان می‌دهد که قبل از زمان شاه‌عباس هم طبخ طعام در حرم رضوی وجود داشته است. وقفنامه «جعفرقلی بیگا» نیز با اختصاص بخشی از درآمد موقوفه‌اش به «نمک طبخ در مطبخ» به مطبخ حرم امام رضا(ع) اشاره دارد (طلایی، ۱۳۹۷: ۱٤٤). نگاهی به تاریخ وقف نامه‌هایی که بخشی از مصارف آن تهیه غذا برای حرم بوده، مشخص می‌کند که بیشتر موقوفات مربوط به دوره شاه سلیمان و شاه سلطان حسین است. شاید به همین دلیل است که در این دوره با توجه به اسناد به‌جای مانده، تنوع غذایی و میزان هزینه برای پخت غذا در حرم از دوره‌های قبل بیشتر است. با توجه به بررسی اسناد و تنوع غذاهای موجود، درصد اندکی از هزینه‌های غذا توسط موقوفات خاص، تأمین می‌شد و احتمالاً سایر هزینه‌ها از موقوفات مطلقه[1] تأمین می‌گردید. بااین‌حال وجود همین وقف نامه‌ها، اهمیت طبخ و اطعام غذا برای زوار و مستحقین در حرم مطهر رضوی را از نگاه واقفان و خیران نشان می‌دهد.

۱. موقوفات مطلقه: به موقوفاتی گفته می‌شود که مصرف اختصاصی مشخصی ندارند و بنا به نظر متولی و برحسب نیاز آستانه خرج می‌شوند.

جدول ۱: موقوفاتی که بخشی از مصارف آن مربوط به تهیه و تأمین غذا در دوره صفوی بوده است.

تاریخ وقف	واقف	مورد وقف	مصرف
۹۳۱ق	موقوفات خواجه عتیق علی منشی	مزرعه، حمام، باغ، قنات	اطعام فقرا و مساکین، واردین و صادرین
۱۰۲۳ق	شاه‌عباس اول صفوی (صرف طعام در مطبخ)	چشمه گیلاس و نهر طوس	مطبخ سرکار و اطعام واردین و صادرین
۱۰۲۷ق	مهدی قلی بیک میر آخور باشی	مزرعه، قنات، حمام، مغازه	شربت خانه
۱۰۹۶ق	آقا کافور خزانه‌دار	تعدادی دکان	مطبخ سرکار فیض آثار
۱۱۰۰ق	میر علاء الدین محمدحسینی کاشانی	مزرعه با جمیع متعلقات، شامل اراضی، صحاری و باغات	خمس را صرف مطبخ سرکار فیض آثار نموده است.
۱۱۱۲ق	قمر نسا خانم	قریه	صرف مطبخ سرکار
۱۱۱۹ق	شاه سلطان حسین	مزرعه و طاحونه	توزیع حلوا و نان در شب‌های جمعه برای مستحقان زوار و خدام، برخی شب‌ها حلوا را با خرما بپزند. شب‌های جمعه که مصادف با رمضان و یا شهادت امام حسین باشد به‌جای حلوا، آش و طعام طبخ نمایند.
۱۱۲۰ق	محمود بیگا، ناظر بیوتات خاصه شریفه	مزرعه و قنات	صرف حلیم ماه مبارک به جهت مستحقین نماید و اگر از ماه مبارک اضافه آید صرف حلیم سایر اوقات سال نماید.
۱۱۲۵ق	جعفرقلی بیگا	مزرعه	نمک طبخ در مطبخ
۱۱۲۶ق	آقا بشارت	مزارع، باغات، قنوات	قسمتی از مصارف صرف اطعام مستحقین شود.

غذا در قسمت‌های مختلف حرم مطهر

در مجموعه تشکیلات اداری آستان قدس رضوی، بیوتات و بخش‌های مختلفی مرتبط با خدمات غذایی و تغذیه بودند. مطابق اسناد دارالشفا، شربت‌خانه، مطبخ، خبازخانه و حویج‌خانه ارتباط مستقیمی با موضوع غذا در این دوره داشتند.

دارالشفا و شربت‌خانه

یکی از بیوتات مرتبط با تهیه غذا در حرم رضوی شربت‌خانه است. در دوره صفویه وظیفه شربت‌خانه علاوه بر تأمین داروهای گیاهی برای دارالشفا، انواع چاشنی‌ها، مرباجات، حلویات و افشره‌ها نیز نگهداری می‌شد(شهیدی، ۱۳۹۳: ٦۱). همچنین غذاهای غیر اصلی و یا دسرهایی چون «حلوای شب‌های جمعه»، «کلیچه[۱]»، «مربای بالنگ»، «فالوده[۲]»، «ماقوت[۳]»، «قیماق[٤]»، «دلمه» نیز برای بیماران

---

۱. نوعی کلوچه

۲. شربتی که با برف یا یخ و رشتهٔ نشاسته یا سیب رنده شده درست می‌کنند.

۳. نوعی از حلوا است.

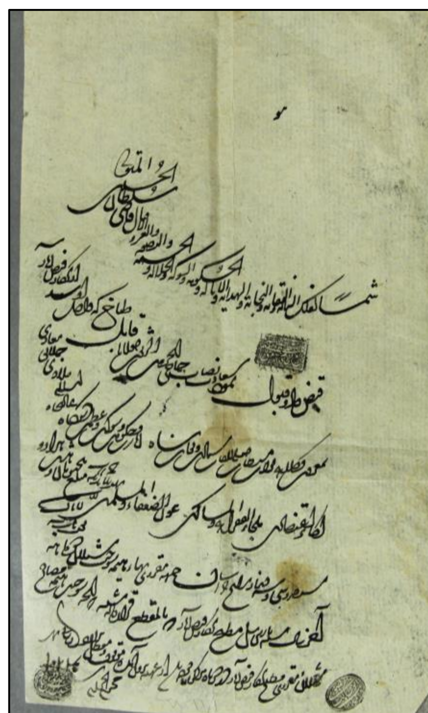
٤. سرشیر و خامه شیر

پخت می‌شد (ساکماق، ۳۲۳۷۴: ۲-۱؛ ۵۳۷۱۱: ۲-۱). علاوه بر این، مشاغلی چون حلوایی و یا حلواگر در شربت‌خانه کار می‌کردند که وظیفه تهیه و پخت حلوا در شربت‌خانه را بر عهده داشتند (ساکماق، ۳۱۸۵۹: ۳؛ ۳۲۲۰۴: ۱). در دارالشفای آستان قدس که محل بستری و درمان بیماران بود و در دوره صفوی زیرمجموعه شربت‌خانه قرار داشت (شهیدی، ۱۳۸۷: ۷۳)، برای بیماران غذاهایی مانند «آش بچگان» (ساکماق، ۳۲۲۵۳۰: ۲۱؛ ۳۵۲۳۹: ۲۴؛ ۳۲۷۵۹: ۳۹) «آش مزوره» (ساکماق، ۳۳۴۰۹: ۷۲) و یا «مزوره» (ساکماق، ۳۲۵۲۸: ۴) و «فرنی» (ساکماق، ۳۲۵۲۷: ۳-۲) تدارک دیده می‌شد. اگرچه اسناد توضیحی در مورد این غذاها ندارند، اما به نظر می‌رسد منظور از آش بچگان غذایی بوده که مخصوص کودکان بود، ولی این‌که دقیقاً آیا فقط به کودکان بیمار داده شده است و یا سایر بیماران، آگاهی دقیقی در دست نیست. مزوره نیز غذای مخصوص بیماران بوده است که به نقل از آنندارج «طعام نرم که مریض را دهند» بوده است (محمد پادشاه، ۱۳۳۵: ۳۹۶۴/٦). البته در بسیاری از موارد در اسناد مربوط به شربت خانه و دارالشفا اشاره به مواد غذایی متنوعی مانند گوشت، تخم‌مرغ، سبزی و غیره شده است، ولی نامی از غذا برده نشده است (ساکماق، ۳۳۰۸۵: ۱؛ ۳۳۰۸٦: ۲). بنابراین این احتمال وجود دارد که تنوع غذایی دست‌کم در دارالشفا بیشتر بوده است، ولی به دلیل تکرار روزانه، اسم غذاها ذکر نشده است. همچنین در مقایسه اسناد ابتدایی و پایانی دوره صفویه، تغییرات مشخصی در نوع مواد غذایی در دو حوزه مذکور دیده نشد.

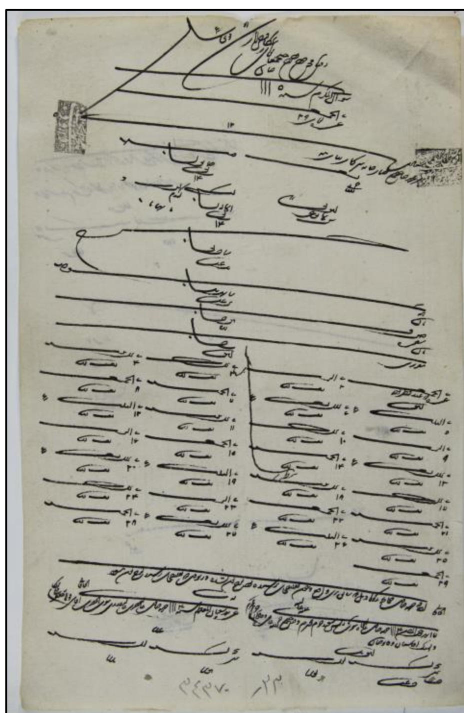
مطبخ و خبازخانه

یکی دیگر از بخش‌های که در ارتباط با غذا در دوره صفویه در حرم رضوی فعالیت داشته است «مطبخ» است (ساکماق، ۲۲۸۰۳: ۱؛ ۲۸۲۱۱: ۲-۱) که در این زمان زیر نظر «حویج دار» فعالیت داشته است (ساکماق، ۲۲۸۱۸: ۱؛ ۲۹۱٦۰: ۲-۱). در پنج موقوفه مرتبط با غذا در این دوره، مصارفی مستقیماً به مطبخ سرکار اختصاص داده شده است (جدول ۱). با این‌که به نظر می‌رسد با حضور مشاغلی چون «طباخ» در آن (ساکماق، ۲۷۵۴٦: ۵) و یا تهیه هیمه و هیزم برای سوخت مطبخ (تصویر شماره ۱)، وظیفه اصلی این قسمت طبخ غذا بود، ولی جز بحث تأمین مواد غذایی در اسناد مرتبط با آن، نامی از غذاهای پخته‌شده و یا برنامه غذایی، دیده نمی‌شود. مواد غذایی تأمین‌شده برای مطبخ شامل گوشت، برنج، غلات و سایر مواد غذایی بوده است (ساکماق، ۲۲۸۰۹: ۲-۱؛ ۲۹۱٦۰: ۲-۱).

همچنین در بررسی اسناد دوره صفویه به انواع گوناگونی از نان برمی‌خوریم که در کنار غذا استفاده می‌شده است. در این دوره وظیفه تأمین نان در حرم رضوی بر عهده خبازخانه بود که به‌طور مستقیم نان مصرفی این مجموعه را تأمین می‌کرده است. انواع نان در این دوره به چشم می‌خورد که شامل «نان پنجه‌کش»، «نان تفتان»، «نان پادرازی»، «نان کاکایی» و «نان لواش» است (ساکماق، ۳۴۵۳۱: ۲۱؛ ۳۴۹۷۷: ۲۴؛ ۳۴۳۷۰: ۲۴-۲۳) (تصویر شماره ۲). البته در بیشتر اوقات نان ارائه‌شده در روزهای عادی نان ساده بوده ولی به مناسبت اعیاد و شیلان نان‌های متنوعی تهیه می‌شده است. در مقایسه اسناد با دو رساله آشپزی نوشته شده در دوره صفویه، مشخص شد از بین نان‌ها، تنها نام نان لواش در این رساله‌ها آمده است (افشار، ۱۳٦۰: ۱۹٦) و از سایر نان‌ها اسمی دیده نمی‌شود. می‌توان این احتمال را مطرح کرد که این نان‌ها مربوط به منطقه جغرافیایی خراسان بوده و دستکم در دربار صفوی تهیه نمی‌شده است.



تصویر ۱: پرداخت هزینه هیمه (سوخت مطبخ) به حاجی قابل طباخ در ۱۰۲۴ق (ساکماق، ۲۸۲۱۱ :۱)



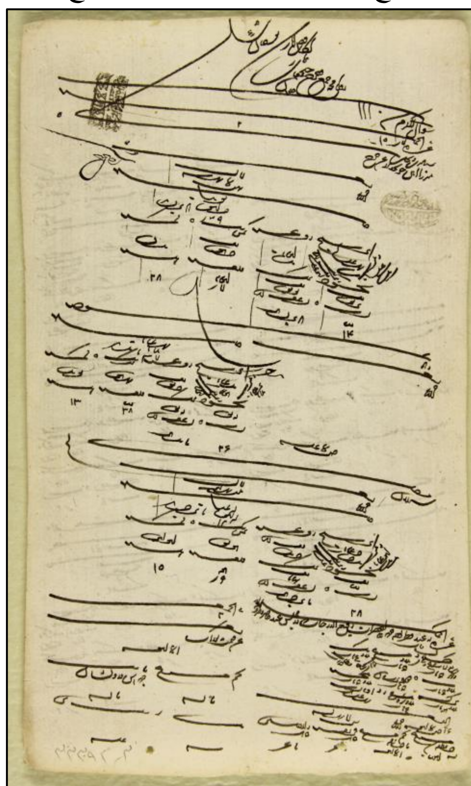
تصویر ۲: صورت برخی نان های خبازخانه حرم رضوی در ۱۱۱۴ق (ساکماق، ۲۴۳۷۰: ۲۳)

حویج‌خانه

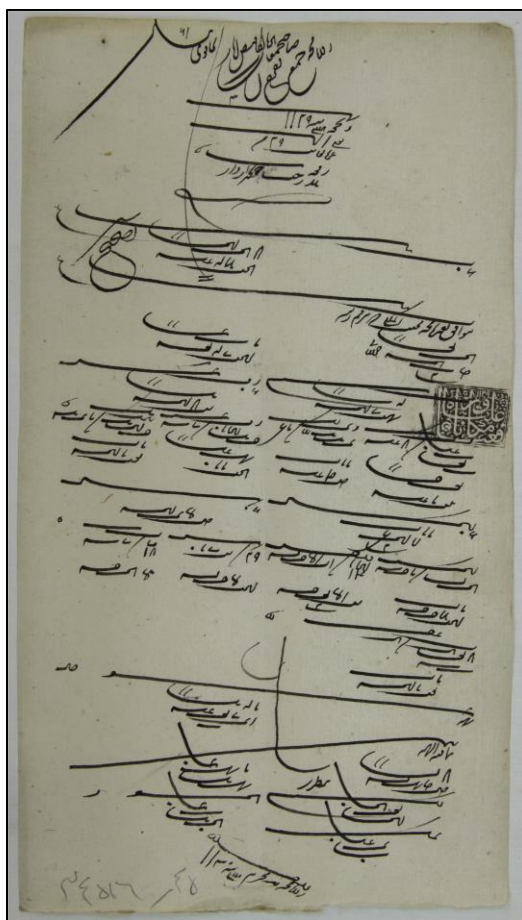
در اسناد، حویج خانه به‌عنوان بخشی از تشکیلات آستان قدس رضوی معرفی شده است که علاوه بر تأمین مواد غذایی برای حرم رضوی، تدارک غذا نیز در آنجا صورت می‌گرفته است. بررسی اسناد دوره صفویه نشان می‌دهد بیشترین تنوع نام غذا مربوط به «حویج‌خانه سرکار» بود. به‌طورمعمول در این دوره ذکر نام غذاها تنها در اسناد مربوط به «شیلان» دیده می‌شود (ساکماق، ۲۳۵۳۷: ۱۰۱-۱؛ ۲۳۱۰۶: ۴، ۲) که در زیرمجموعه اسناد حویج‌خانه قرار می‌گرفت. شیلان در معنی لغوی، سفره طعام و مهمانی عام است (دهخدا، ۱۳۷۷: ۱۴۷۱۳/۱۰). در کتاب دستورالملوک نیز به «صرف شیلان در میهمان‌خانه سرکار» اشاره شده است (انصاری، ۱۳۹۷: ۱۰). در اینجا منظور از شیلان همان ضیافت‌هایی است که به مناسبت‌های مختلف نظیر اعیاد ملی و مذهبی، مثل عید نوروز، عید فطر، عید غدیر، «عید اضحی» (عید قربان)، مولود پیامبر(ص) و سایر اعیاد مذهبی، در حرم امام رضا(ع) برپا می‌شد (ساکماق، ۳۵۰۱۲: ۱؛ ۳۲۵۳۹: ۲؛ ۳۲۵۹۱: ۲). طبق نوشته دستور الملوک، متولی حرم دستور داشت که در اعیاد «چهارصد من برنج با مصالح به تکلفات هر چه تمامتر در مطبخ آن سرکار طبخ» نماید (انصاری، ۱۳۹۷: ۱۰). شاید برای همین است که غذاهایی که در اعیاد پخت می‌شد متنوع‌تر و پرتجمل‌تر از غذاهای سایر اوقات بود. با بررسی اسناد مشخص شد که به‌طورمعمول در ضیافت اشخاص مهم و صاحب‌منصبانی نظیر منصور خان بیگلربیگی، سلطان اکبر گورکانی، ایلچی خراسان، شاهزادۀ والاتبار ازبک (مراسم استقبال از هدایای شاهان و شاهزادگان)، ضیافت صوفیان (در شب‌های جمعه) و غیره غذاهای متنوعی استفاده و تدارک دیده می‌شده است (ساکماق، ۳۴۵۱۶: ۴۷، ۴۲، ۳۵؛ ۳۴۹۷۶: ۲۴).

لازم به ذکر است ازآنجایی‌که سندی که نشان از توزیع این غذاها برای عموم مردم و زائران باشد به دست نیامد، می‌توان نتیجه گرفت که غذاهای اشاره شده در اسناد مربوط به طبقه اشراف بود و در میان مردم تداول چندانی نداشته است. در واقع این غذاها برای میهمانان ویژه که احتمالاً تعدادی از کارکنان نیز شامل می‌شده‌اند، پخت می‌شده

است. تعداد غذاهایی استفاده‌شده گویای این موضوع است که برای تعداد محدودی تدارک دیده شده است. برای نمونه در عید فطر سال ۱۱۱۱ق برای «عالی حضرات رفیع درجات که در مجلس عید حاضر بودند» چهار «قاب شکر پلاو» یا همان پلو مصرف شده است (ساکماق، ۲۳۳۹۲: ۳). بنابراین این غذاها خاص و مخصوص ضیافت‌ها بوده و تداول روزمره نداشته است (تصویر شماره ۳). در اعیاد برای سایر زوار نیز غذاهایی پخت می‌شده که چون در اسناد تنها به ذکر مواد غذایی آن مانند برنج، گوشت، روغن و غیره اکتفا شده و نامی از غذا ذکر نشده است(ساکماق، ۲۳۱۰۲: ۱۰؛ ۲۳۵۳۷: ۳۵، ۱۷) (تصویر شماره ۴)، به همین جهت نمی‌توان به‌طور دقیق مشخص کرد که غذای عموم مردم در این دوره چه بوده است و یا دست‌کم در اماکن مقدسه مانند حرم رضوی برای زوار چه غذاهایی پخت می‌شده است، ولی به هر صورت پایه اصلی این دسته از غذاها نیز برنج و گوشت قرمز بود. البته مطابق اسناد در برخی زمان‌ها در اعیاد برای فقرا و مستحقین حلیم و یا آش مخصوص طبخ می‌شده است (ساکماق، ۲۲۴۹۶: ۵، ۳).



تصویر ۳: صورت غذاهای طبخ شده در ضیافت مربوط به عید فطر در ۱۱۱۱ق (ساکماق، ۲۳۳۹۲ : ۳)



تصویر ۴: صورت مواد غذایی تهیه شده در حویج‌خانه حرم رضوی در ۱۱۲۹ق (ساکماق، ۳۴۵۱۶: ۴۵)

انواع غذا در حویج‌خانه

همان‌گونه که پیش‌تر بیان شد بیشترین تنوع نام غذایی در اسناد حویج خانه دیده می‌شود. غذاها را در حویج‌خانه را می‌توان به چند دسته تقسیم کرد: انواع پلوها، کباب‌ها و کوکوها، خورش، آش، دسرها و سایر غذاهای غیر اصلی (تصویر ۵). مطابق گزارش اسناد و نیز مطالب موجود در دو رساله آشپزی، در این دوره برنج پخته‌شده یا همان پلو را در اصطلاح «پلاو» می‌گفتند. بیشترین مورد دیده شد در اسناد مربوط به پلوی ساده است (نمودار ۱)، اما با توجه به مواد غذایی تدارک دیده شده می‌توان بیان داشت که گاهی پلوها با گوشت، ادویه‌جات و سبزیجات معطر نیز به‌صورت ترکیبی پخت می‌شده است (ساکماق، ۳۴۵۳۱: ۱۱، ۵). غذاهایی که با برنج طبخ[۱] می‌شدند شامل: پلاو ساده[۲]، آلبالو پلاو[۳]، چلاو بازاری[۴]، سرکه پلاو[۵]، سماق پلاو[۶]، سیاه پلاو[۷]،

۱. به‌منظور توضیح بیشتر غذاها تلاش شد ازآنجایی‌که در اسناد توضیحی در مورد آن وجود ندارد با تکیه‌بر دو رساله آشپزی ترکیب پخت غذاها مشخص گردد.

۲. همان برنج ساده بدون هرگونه مواد اضافی است.

۳. در سند آلوبالونوشته شده است است که تنها در رساله ماده الحیوه نامش دیده می‌شود و از ترکیب آلبالو و گوشت و برنج پخته می‌شده است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۲۲).

٤. طعامی که از برنج سازند و با خورش‌ها خورند وخشکه برنج نیز گویند.(دهخدا، ۱۳۷۷: ۸۲۲۰/٦) ولی معنی خاصی برای چلاو بازاری در منابع و اسناد پیدا نشد در دو رساله آشپزی هم نامی از آن دیده نشد.

٥. در منابع و اسناد توضیحی در مورد آن به دست نیامد.

٦. یا پلاو سماق ترکیب سماق و گوشت قرمز و آرد سفید است که در هردو رساله آشپزی به آن اشاره شده است (افشار، ۱۳٦۰: ۲۲۲، ۱۳٦).

۷. در رساله کارنامه سیه پلاو ضبط‌شده و در ماده الحیوه سیاه پلاوه و غذایی تهیه‌شده از گوشت قرمز پخته‌شده با انار و کشمش به همراه برنج است که احتمالاً به خاطر سیاه شدن گوشت همراه با انار به این نام خوانده می‌شده است (افشار، ۱۳٦۰: ۲۲٤، ۱۳۳).

شکر پلاو[1]، به پلاو[2]، شیره پلاو[3]، قاورمه چلاو یا قاورمه پلاو[4]، لیمو پلاو[5]، ماش پلاو[6]، متنجن پلاو[7]، مرغ پلاو[8]، بره پلاو[9]، شبت پلاو[10]، بریان پلاو[11]، قیمه پلاو[12]، پیاز پلاو[13]، یخنی پلاو[14]، بادام پلاو[15]، زیره پلاو[16]، کبوتر پلاو[17]، ماهی چلاو[18]، ناردان پلاو[19]، پلاو شکری[20]، مرزه پلاو[21]، قورمه سیاه پلاو[22]، سبز پلاو[23] و لوبیا پلاو[24] بودند (ساکماق، ۳۵۰۱۲: ۱۲، ۱؛ ۳۴۶۴۴: ۳۳، ۱؛ ۳۳۳۹۲: ۴۶، ۳؛ ۳۴۵۳۱: ۱۱، ۵).

با نگاهی به انواع پلوها در اسناد، مشخص می‌سازد که استفاده متنوع از انواع گوشت‌های سفید و قرمز مانند گوشت مرغ، کبوتر، بره و غیره در این دوره رایج بوده است. البته اسامی غذاهایی که با گوشت پخته می‌شده است تنها در اسناد مربوط به ضیافت‌ها دیده می‌شود ولی با توجه به ذکر نام انواع گوشت به‌عنوان مواد خام در دارالشفا و مطبخ، مشخص می‌کند که استفاده از گوشت در بین عموم هم تداول داشته و فقط مختص ضیافت‌ها و طبقه خاصی نبوده است. نکته قابل‌توجه دیگر استفاده از ماهی در پخت غذا است. البته مشخص نیست که در این دوره در مشهد ماهی را از کجا تهیه می‌کردند و چه نوع ماهی طبخ می‌شده است. همچنین در این دوره تنوع در طعم انواع غذاها دیده می‌شود ازجمله، داشتن طعم‌های شیرین و ترش مانند «شکر پلاو» و یا «سرکه پلاو» از نکات جالب‌توجه در اسناد حویج‌خانه است.

---

۱. تنها نامش در ماده الحیوه دیده شد و ترکیب شیره قند و مرغ پخته‌شده و برنج است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۲۹).

۲. در دو رساله نامی از آن دیده نشد ولی امروز به پلو این غذا ترکیبی از گوشت قرمز یا سفید با برنج و هویج است.

۳. در دو رساله آشپزی ذکری از شیره پلاو نشده است، اما امروز شیره پلو یکی از غذاهای محلی مازندرانی است که از ترکیب برنج و شیره مخصوصی که برای این کار آماده‌شده، تهیه می‌شود.

٤. در دو رساله قاورمه چلاو نبود ولی در ماده الحیوه قاورمه پلاو وجود داشت که از ترکیب گوشت ششیشک و پیاز و برنج تهیه می‌شده است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۱۳).

٥. ترکیبی از گوشت گوسفند و برنج و آب‌لیمو و مغز بادام است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۲۱، ۱۳٤).

٦. ترکیب گوشت قرمز با برنج و ماش است(افشار، ۱۳۶۰: ۲۱۸، ۱۰۷).

۷. تنها در ماده الحیوه به آن اشاره شده و ترکیب گوشت بره و نخود و پسته و سرکه و زعفران و برنج است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۲۳).

۸. در دو رساله نامی از آن دیده نشد و تنها به مرغ بریان و مسمن پرداخته شده است.

۹. تنها در ماده الحیوه به بره پلاو اشاره شده و ترکیبی از بره و برنج است. (افشار، ۱۳۶۰: ۲۱۲، ۲۰۸).

۱۰. در دو رساله آشپزی ذکری از آن نشده است.

۱۱. در کارنامه به آن اشاره نشده است اما مطابق نوشته نویسنده ماده الحیوه ترکیبی از بره نمک سوده شکم پر در تنور پخته‌شده با برنج است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۱٤).

۱۲. توضیح بسیار مختصری در مورد قیمه پلاو در ماده الحیوه دیده می‌شود و آن را در کنار بره پلاو نوشته است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۰۹).

۱۳. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

۱٤. ترکیبی گوشت گوسفند یا مرغ با زیره و برنج است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۱۱، ۱۰٦).

۱٥. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

۱٦. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

۱۷. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

۱۸. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد و تنها کباب ماهی دیده می‌شود.

۱۹. ناردان دانه انار ترش است (دهخدا، ۱۳۷۷: ۲۲۱۱۳/۱٤) در دو رساله آشپزی اشاره‌ای به نام این غذا نشده است، اما امروز ناردون پلو غذای محلی شمالی است که با انار و مرغ پخته می‌شود.

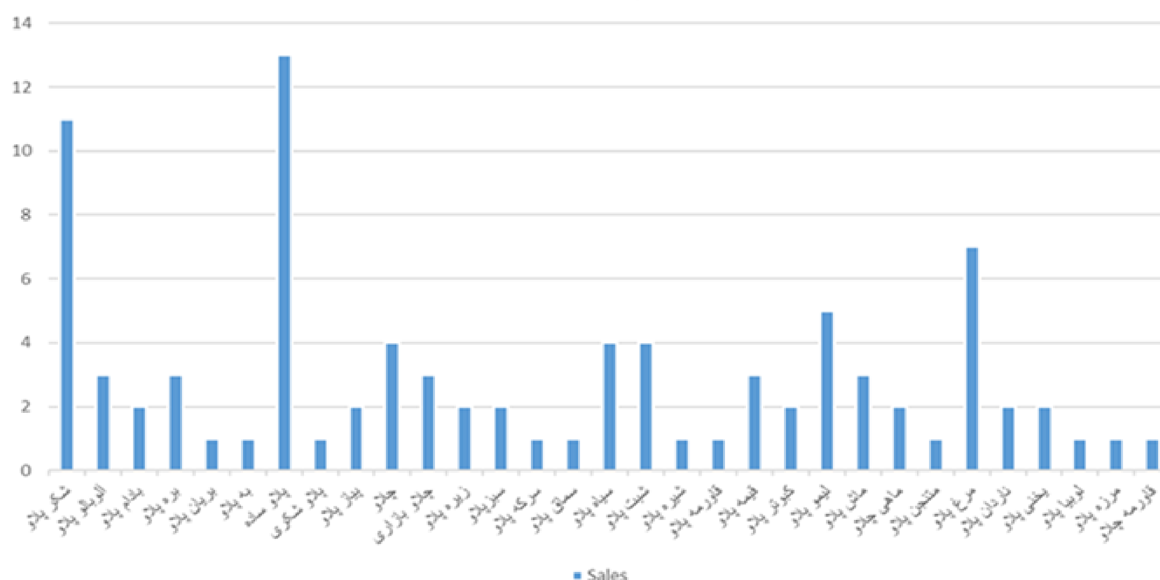
۲۰. مطابق اسناد این غذا با شکر پلاو متفاوت است (ساکماق: ۱۳۲۵۹٦: ۱۰) اما توضیحی در مورد آن در اسناد و در دو رساله دیده نشد.

۲۱. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

۲۲. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد تنها در رساله ماده الحیوه قورمه پلاو به‌عنوان غذایی پخته‌شده از برنج و قورمه (گوشت بریان) ضبط‌شده است (افشار، ۱۳۶۰: ۲۱۹).

۲۳. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

۲٤. نام این غذا در دو رساله آشپزی وجود ندارد.

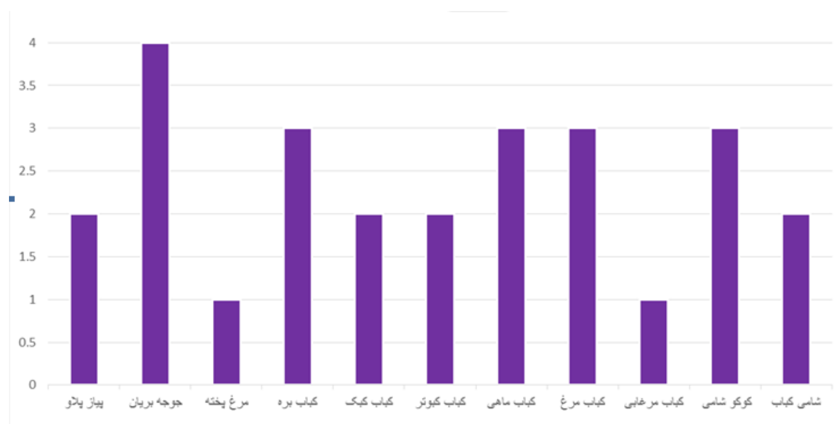


نمودار ۱: فراوانی اسامی انواع پلو در اسناد دوره صفویه (مأخذ: نگارندگان)

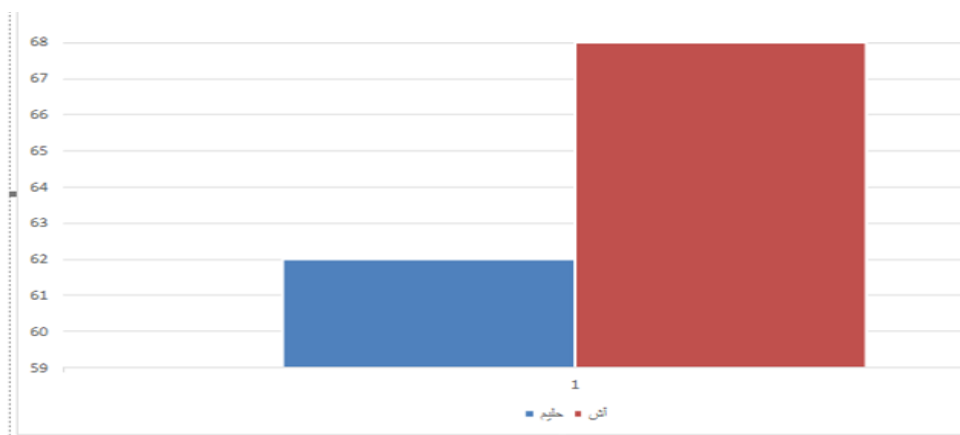
دسته دوم غذاها در اسناد، شامل انواع کباب و کوکوها است. طبخ کباب از انواع گوشت قرمز، پرندگان و ماهی صورت می‌گرفت؛ که شامل: «کباب بره»، «کباب کبک»، «کباب مرغ»، «کباب مرغابی» (ساکماق، ۳۵۰۱۲: ۱)، «کباب ماهی» (ساکماق، ۳۵۰۱۲: ۱۲)، «جوجه بریان»، «کباب کبوتر» و «مرغ پخته» بود در مورد کوکو هم، فقط «کوکو شامی» در اسناد دیده می‌شود (ساکماق، ۳۴۵۳۱: ۱۰، ۵). بیشترین مورد دیده شده در اسناد مربوط به پخت و مصرف جوجه بریان است (نمودار ۲). دسته سوم خورش‌ها هستند، البته تنوع تعداد خورش‌ها کم و تنها شامل: خورش «قلیه سیب[۱]» و «قورمه» است (ساکماق، ۳۴٦۴۴: ۸۵، ٦۷؛ ۳۵۰۱۲: ۳۰، ۲۴). دسته دیگر از غذاهای این دوره انواع آش‌ها و حلیم‌ها هستند. آش از غذاهای اصیل و درعین‌حال ساده ایرانیان از گذشته تا حال بوده است. ماده اولیه اصلی آش‌ها و حلیم‌ها غالباً غلات است. علاوه بر اشاره برخی وقفنامه‌ها به طبخ آش و حلیم به مناسبت‌های مختلف در حرم رضوی، در دستور الملوک هم به پخت آش و حلیم فقرا اشاره شده است (انصاری، ۱۳۹۷: ۱۰). در اسناد این دوره از «آش ماهیچه»، «آش درویشان»، «آش فقرا»، «حلیم»، «حلیم درویشان»، «هریسه»، «آش بچگان» و «آش مزوره» (مخصوص در دارالشفا) نام برده شده است (ساکماق، ۳۲۵۳۰: ۲۱؛ ۳۳۴۰۹: ۷۲). پخت و توزیع آش در بین فقرا که گندم پایه اصلی آن بوده در دوره صفویه به‌صورت مرتب انجام می‌شد و حتی به‌منظور ساماندهی درست آن مسئولی به نام «صاحب‌جمع آش فقرا» وجود داشته است (ساکماق، ۳۵۲۹٦: ۱۰، ۲؛ ۲۸۵۷۱: ۱). آش درویشان و حلیم درویشان نیز بیشتر به مناسبت اعیاد به درویشان اختصاص داده می‌شد (ساکماق، ۳۴۳٦۷: ۱۴، ۲). (نمودار ۳). در کنار غذاهای اصلی، غذاهای دیگری نیز طبخ می‌شدند که همراه با سایر غذاهای اصلی در اعیاد و ضیافت‌ها زینت‌بخش سفره‌ها بوده است. این غذاها شامل: «بورانی بادنجان»، «بورانی اسفناج»، «بورانی دلمه»، «دلمه پیاز»، «دلمه سیب» و «سمبوسه» است (ساکماق، ۳۴۳٦۷: ۱۹، ۳۳۳۹۲: ٤٦؛ ۳۵۰۱۲: ۱۲). بیشترین تعداد این دسته از غذاها در اسناد مربوط به بورانی اسفناج است (نمودار ۴). همچنین در کنار غذاها، دسرهایی ارائه می‌شد که شامل: ترشی بادنجان، ترشی خیار، انواع ماست، انواع مربا، انواع حلوا، فرنی، قطاب، قیماق و کلوچه بود (ساکماق، ۳۲۰۰۴: ۲؛ ۳۲۵۲۷: ۲؛ ۳۲۷۸۱: ۷).

---

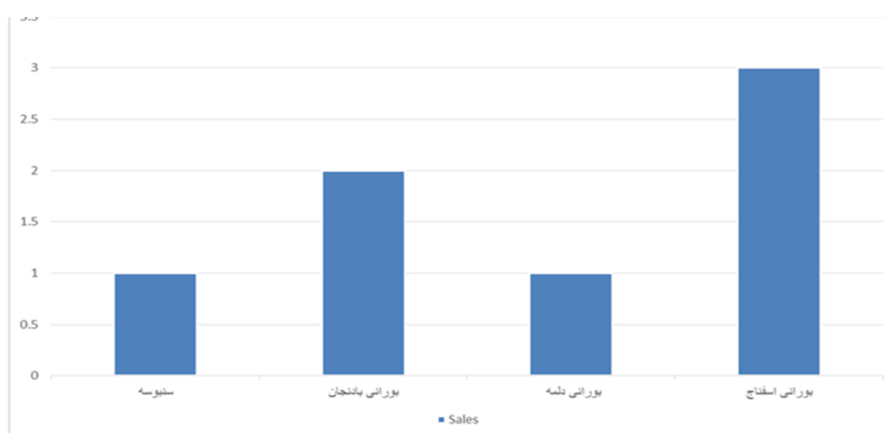
۱. تنها در رساله کارنامه به آن اشاره شده و ترکیب سیب و تکه‌های کوچک گوشت و کرفس است (افشار، ۱۳٦۰: ۱٤۹).



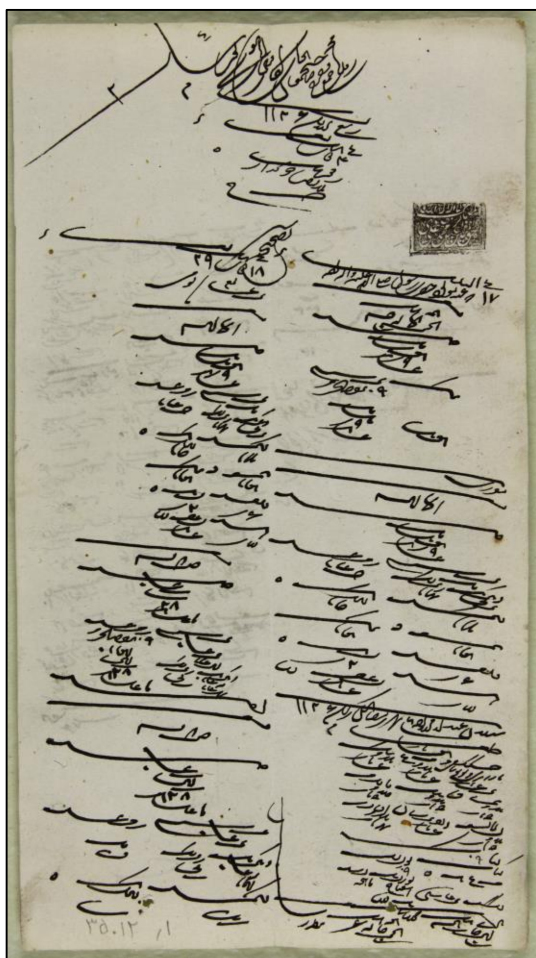
نمودار ۲: فراوانی انواع کباب و کوکو در اسناد دوره صفویه (مأخذ: نگارندگان)



نمودار ۳: فراوانی و نسبت تهیه آش و حلیم در اسناد دوره صفویه (مأخذ: نگارندگان)



نمودار ۴: فراوانی اسامی سایر غذاها در اسناد دوره صفویه (مأخذ: نگارندگان)



تصویر ۵: صورت انواع پلاو وکباب در حویج‌خانه حرم رضوی در ۱۱۲۶ق (ساکماق: ۳۵۰۱۲ : ۱)

انواع غذا در اعیاد

پیش‌تر اشاره شد که در وقف نامه‌های موجود، مصارفی به پخت برخی غذاها در ایام عزاداری اختصاص داده شده است، اما موقوفه‌ای که به تأمین غذا در اعیاد مربوط باشد به دست نیامد. بااین‌وجود در اسناد موردبررسی مشخص شد که در حرم رضوی در اعیاد ملی و مذهبی غذاهای گوناگونی طبخ می‌شده است. پخت غذا در اعیاد مربوط به حویج‌خانه بود، ولی باید به این نکته توجه داشت که در تمامی اسناد موجود در مورد اعیاد، اسامی غذاها نوشته نشده است، بلکه در بسیاری از موارد، مواد غذایی موجود در آن ذکر شده است. بنابراین نمی‌توان در خصوص تمام سال‌های دوره صفویه اظهارنظر کرد. برای مثال در سند مربوط به شیلان ۱۵ شعبان ۱۱۳۰ق، به مناسبت نیمه شعبان مواد غذایی که در آن روز تهیه‌شده شامل کبوتر و تیهو است ولی هیچ ذکری از اسم غذا نشده است (ساکماق، ۳۵۰۳۲: ۱۰). این در حالی است که در مقایسه با سایر روزها این نوع مواد غذایی در آن روزها در اسناد دیده نمی‌شود. بنابراین می‌توان نتیجه گرفت که در اکثر موارد در اعیاد، غذایی متفاوت با سایر روزها طبخ می‌شده است. البته عمده اسناد که به ذکر اسم غذاها می‌پردازد محدود به دوره شاه سلیمان و شاه سلطان حسین صفوی است.

تکرار صورت مواد غذایی مانند برنج، گوشت، نخود و زعفران در اسناد روزانه حویج خانه اسناد موجود، گواه این نکته هستند که در روزهای معمولی تنها یک نوع غذا در حرم رضوی طبخ می‌شده است. البته با این‌که نام غذا ذکر نمی‌شود، ولی تکرار تهیه این مواد غذایی نشان از یکسان بودن نوع غذا در روزهای معمولی در حرم برای زوار و کارکنان است. درحالی‌که در اعیاد در یک روز تا پانزده نوع غذا تهیه می‌شد. برای نمونه در عید فطر سال ۱۱۲۶ق غذاهایی چون چلاو بازاری و کوکو شامی، مرغ پلاو، شکر پلاو، سماق پلاو، شبت پلاو، قاورمه چلاو، آلبالو پلاو، کباب مرغ، کباب بره،

کباب کبک، کباب مرغابی، بورانی اسفناج، آش ماهیچه، آماده شده است (ساکماق، ۳۵۰۱۲: ۱).

در ۱۰ رجب همین سال به مناسبت ضیافتی که بابت استقبال از هدیه «نواب اشرف اقدس» به حرم رضوی برپا شده بود، غذا شامل چلاو بازاری، کوکو شامی، مرغ پلاو، شکر پلاو، سماق پلاو، قاورمه چلاو، آلبالو پلاو، کباب مرغ، کباب بره، کباب کبک، کباب ماهی، بورانی بادنجان، آش ماهیچه، قلیه سیب و دلمه پیاز بوده است (ساکماق، ۳۵۰۱۲: ۱۲). در سه روز بعد به مناسبت ۱۳ رجب «عید مولود حضرت امیرالمؤمنین و امام المتقین» نیز نوع غذاهای طبخ شده شامل چلاو بازاری، کوکو شامی، مرغ پلاو، شکر پلاو، سماق پلاو، قاورمه چلاو، آلبالو پلاو، کباب مرغ، کباب بره، کباب کبک، کباب ماهی، بورانی بادنجان، آش ماهیچه، قلیه سیب، دلمه پیاز و دلمه سیب بوده است (همان). بر اساس اسناد موجود نام غذاهای مربوط به اعیاد بیشتر در اسناد مربوط به ۱۱۰۳ق تا ۱۱۳۰ق گزارش شده است که در بسیاری از موارد تکرار می‌شوند. البته گاهی برخی از غذاها حذف و یا اضافه می‌شوند که به نظر می‌رسد به دلیل تغییرات فصول و عدم وجود برخی مواد غذایی پخت برخی غذاها مانند آلوبالو پلاو (آلبالو پلو) انجام نمی‌شود. در بررسی بیشتر ارتباطی میان مناسبت‌ها و نوع غذا دیده نشد و بیشتر به نظر می‌رسد بنا به موقعیت زمانی برپایی مراسم، غذاها انتخاب می‌شده‌اند.

با بررسی انواع غذا در دو رساله آشپزی کارنامه و ماده الحیوه، مشخص شد که بیشتر غذاهایی که در زمان اعیاد در حرم طبخ می‌شد، در دربار صفوی نیز وجود داشته است. از این میان برخی غذاها با نام دیگر در این دو رساله دیده می‌شود. ازجمله کباب ماهی با نام کباب ماهی شامی (افشار، ۱۳۶۰: ۲۰۵) و حلیم با عنوان آش حلیم دیده می‌شود (افشار، ۱۳۶۰: ۲۴۷). البته برخی غذاها چون بادام پلاو، کباب مرغابی، کباب کبوتر، کوکو شامی، پیاز پلاو، زیره پلاو، ناردان پلاو، بورانی دلمه، بورانی اسفناج، دلمه پیاز، دلمه سیب، ترشی بادنجان، ترشی خیار، قیماق، کلوچه، آش مزوره، آش بچگان، لوبیا پلاو، نان پنجه‌کش، نان تفتان، نان پادرازی، نان کاکایی، سرکه پلاو، مرزه پلاو، مرغ پلاو، چلاو بازاری، پلاو شکری، به پلاو و شبت پلاو در این رساله دیده نشد. از سوی دیگر، با توجه به این اکثر غذاهایی که در اسناد تشکیلات اداری آستان قدس رضوی در دوره صفویه دیده می‌شود مربوط به اواخر این دوره و زمان شاه سلیمان و شاه سلطان حسین می‌باشد و دو رساله مزبور در اوایل دوره صفوی تدوین شده است. این مقایسه نشان می‌دهد تفاوت چندانی در نوع تغذیه دوره صفوی در دوران ابتدایی و انتهایی به وجود نیامده است.

نتیجه‌گیری

با گسترش تشکیلات آستان قدس در دوره صفوی غذا با علل و انگیزه‌های مختلفی طبخ می‌شد. قسمتی از این غذا برای درمان بیماران دارالشفاء و قسمتی دیگر برای تغذیه زائران و خدام و بخشی نیز برای ایام عزاداری و اعیاد تهیه می‌شد. بررسی وقفنامه‌های این دوره نشان از اختصاص برخی از مصارف آن‌ها برای تأمین غذا در حرم مطهر ازجمله برای شربت‌خانه، مطبخ، اطعام فقرا و زوار و ایام عزاداری دارد، اما اطلاعات اسناد نشان می‌دهد سیاست‌های غذایی در حرم مطهر همگی تابع مصارف وقفنامه‌ها نبوده است. از نوع غذاهایی که در اعیاد طبخ می‌شد و عدم تعیین مصارفی از آن در وقفنامه، مشخص می‌شود که انجام این‌گونه اعمال فارغ از مصارف وقفی و به سیاست‌های دولت صفوی و متولیان مربوط بود. در اواخر دوره صفوی تعدد غذاها ایجاد می‌شود. بیشترین تنوع غذایی مربوط به حویج‌خانه است. از طرفی مواد غذایی مصرفی برای تهیه غذاها نیز به‌صورت جمعی نوشته می‌شود. بنابراین نمی‌توان اطلاعی در خصوص نوع ترکیبات و مواد غذایی هر یک از غذاهایی که در اسناد به آن اشاره شده دست، یافت. مصرف غذاها در دارالشفا و شربت‌خانه مانند آش مزوره و آش بچگان بیشتر جنبه دارویی داشت. با نگاهی به اسناد درمی‌یابیم که ماده اولیه غالب غذاهای آن زمان گوشت گوسفند و پرندگان، نان و برنج بود که همراه با سبزیجات معطر و محصولات زراعی دیگر پخت می‌شد. به عبارتی، در بیشتر غذاهای این دوره -از آش‌ها گرفته تا انواع خورش‌ها و پلوها-گوشت گوسفند یا پرندگان پایهٔ اصلی بود. استفاده از غذاهای دریایی مانند ماهی نیز تا حدی رواج داشت. نکته قابل‌توجه این‌که در بیشتر اوقات در کنار پلوها دست‌کم یک نوع کباب و دسر دیده می‌شود. درمجموع، انواع غذا برحسب موقعیت

استفاده در مکان یا زمان به‌خصوص با توجه به فرهنگ غذایی در دوره صفویه تأمین می‌شد.

فهرست منابع

۱. افشار، ایرج. (۱۳٦۰). ***آشپزی دورهٔ صفوی (کارنامه و ماده الحیوه)***. به‌کوشش ایرج افشار. تهران: صدا و سیما.

۲. انصاری، میرزا محمد رفیع. (۱۳۹۷). ***دستور الملوک***. به-کوشش نوبواکی کندو. توکیو: موسسه مطالعات زبان‌ها و فرهنگ‌های آسیا و آفریقا.

۳. اولئاریوس، آدام. (۱۳٦۳). ***سفرنامه آدام الئاریوس (بخش ایران)***. ترجمه احمد بهپور. تهران: ابتکار.

۴. بلوکباشی، علی. (۱۳۹۲). ***آشپز و آشپزخانه: پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی***. تهران: فرهنگ جاوید.

۵. خواندمیر، غیاث‌الدین بن همام‌الدین. (۱۳۷۸). ***مکارم الاخلاق***. تصحیح محمد اکبر عشیق. تهران: آینه میراث.

٦. خوانساری، آقا جمال. (۱۳۸۲). ***کلثوم ننه***. تحقیق حسن جعفری‌زنجان. قم: آل‌عبا.

۷. درooویل، گاسپار. (۱۳۷۰). ***سفر در ایران***. ترجمه منوچهر اعتماد مقدم. تهران، شباویز.

۸. دریابندری، نجف؛ و فهیمه راستکار. (۱۳۹۰). ***کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز***. تهران: کارنامه.

۹. دهخدا، علی‌اکبر. (۱۳۷۷). **لغت‌نامه**. ج٦، ۱۰ و۱۴. تهران: دانشگاه تهران، موسسه لغت‌نامه دهخدا.

۱۰. سوزنچی‌کاشانی، علی. (۱۳۸۱). «مهمانسرای رضوی از روزگار صفویه تا پایان دوره قاجاریه». ***دفتر اسناد***. (شماره ۱)، ۲۹-۱۲.

۱۱. شاردن، ژان. (۱۳۷۲). ***سفرنامه شاردن***. ترجمه اقبال یغمایی. تهران: توس.

۱۲. شهیدی، حمیده. (۱۳۸۷). «دارالشفاء آستان قدس رضوی در دوره صفویه». ***دفتر اسناد***. (شماره ۴)، ۸۵-٦۹.

۱۳. شهیدی، حمیده. (۱۳۹۳). «تاریخچه شربتخانه آستان قدس رضوی بر مبنای اسناد». ***پژوهشنامه مطالعات اسنادی و آرشیوی***. (شماره ۲)، ۹۱-۵۹.

۱۴. طلایی، زهرا. (۱۳۹۷). «سیاست مذهبی صفویان و پیامد آن بر توسعه موقوفات حرم امام رضا(ع)». ***پژوهش‌های تاریخی***. (شماره ۳۷)، ۱۵۲-۱۲۹.

۱۵. فرخی، یزدان؛ و مرتضی محمدی. (۱۳۹۵). «پژوهشی درباره مصرف مواد خوراکی در رساله‌های برجای مانده آشپزی از روزگار صفویه». ***پژوهش‌نامه تاریخ اجتماعی و اقتصادی پژوهشگاه علوم انسانی***. (شماره ۱)، ۱۱۰-۸۹.

۱٦. قصابیان، محمدرضا. (۱۳۸۵). «دو وقف نامه دیگر». ***وقف میراث جاویدان***. (شماره ۵۵)، ۴۰-۱۹.

۱۷. محمد پادشاه. (۱۳۳۵). ***فرهنگ آنندراج***. زیر نظر محمد دبیرسیاقی. تهران: کتابخانه خیام.

۱۸. منجم‌باشی، عبدالمومن بن ابوالقاسم الحسینی. (۱۲٦۸). ***کتابچه موقوفات آستان قدس***. کتابخانه مرکزی آستان قدس رضوی، شماره ۸۵۵۷.

۱۹. موسی‌پور بشلی، ابراهیم. (۱۳۹۵). ***دین زیسته و زندگی روزانه: پژوهشی در فرهنگ دینی مردم عادی ایران از آغاز عصر صفوی تا پایان دوره قاجاری***. تهران: پژوهشکده تاریخ اسلام.

اسناد

سازمان کتابخانه‌ها، موزه‌ها و اسناد آستان قدس رضوی (ساکماق)

۲۰. ۲۲۸۰۳. (۱۰۲۳ق). «دارالشفاء حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۲۱. ۲۲۸۰۹. (۱۰۲۳ق). «مطبخ حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۲۲. ۲۲۸۱۸. (۱۰۲۳ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۲۳. ۲۸۲۱۱. (۱۰۲۴ق). «مطبخ حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۲۴. ۲۸۵۷۱. (۱۱۴۳ق). «عریضه صاحب‌جمع آش فقرا»، ۱ص.

۲۵. ۲۹۱٦۰. (۱۰۲۳ق). «مطبخ حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۲٦. ۳۱۸۵۹. (۱۰۳۷-۱۰۳۸ق). «شربت‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۲۷. ۳۲۰۰۴. (۱۰۲۴ق). «داراشفاء و شربت‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۲۸. ۳۲۲۰۴. (۱۰۴۲ق). «شربت‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۲۹. ۳۲۳۷۴. (۱۰۳۹ق). «شربت‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۳۰. ۳۲۴۹۶. (۱۱۰۲ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۳۱. ۳۲۵۲۷. (۱۱۰۲ق). «داراشفاء و شربت خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۳۲. ۳۲۵۳۰. (۱۱۰۲ق). «داراشفاء و شربت خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۳۳. ۳۲۵۳۹. (۱۰۸۵ق). «داراشفاء و شربت خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۳٤. ۳۲۵۹۱. (۱۱۰۲ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

۳۵. ۳۲۵۹٦. (۱۱۰۳ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۳٦. ۳۲۷۸۱. (۱۰۹۵-۱۰۹٦ق). «شربت‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۳۷. ۳۳۰۸۵. (۱۱۰۴ق). «داراشفاء و شربت خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۳۸. ۳۳۰۸٦. (۱۱۰۴ق). «داراشفاء و شربت خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

۳۹. ۳۳۱۰٦. (۱۱۰۳-۱۱۰۴ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

٤۰. ۳۳۱۰۲. (۱۱۰۳-۱۱۰۴ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

٤۱. ۳۳۳۹۲. (۱۱۱۱ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲۰ص.

٤۲. ۳۳۴۰۹. (۱۰٦۷-۱۰٦۸). «داراشفاء حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

٤۳. ۳۳۵۳۷. (۱۱۰۱-۱۱۰۲ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱۰۱ص.

٤٤. ۳۴۳٦۷. (۱۱۱۴-۱۱۱۵ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.

٤۵. ۳۴۳۷۰. (۱۱۱۴-۱۱۱۵ق). «خبازخانه حرم مطهر رضوی» ۲ص.

٤٦. ۳۴۵۳۱. (۱۱۲۴-۱۱۲۵ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۴ص.

٤۷. ۳۴٦۴۴. (۱۱۲۴-۱۱۲۵ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۳ص.

٤۸. ۳۴۹۷۷. (۱۱۱۷-۱۱۱۸ق). «خبازخانه حرم مطهر رضوی»، ۱ص.

٤۹. ۳۵۰۱۲. (۱۱۲٦ق). «خبازخانه حرم مطهر رضوی»، ۵ص.

۵۰. ۳۵۰۳۲. (۱۱۳۰-۱۱۳۱ق). «حویج‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۱۰ص.

۵۱. ۳۵۲۹٦. (۱۱۴۳-۱۱۴۴ق). «صاحب‌جمع آش فقرا»، ۲ص.

۵۲. ۵۳۷۱۱. (۱۰۱۲ق). «داراشفاء و شربت‌خانه حرم مطهر رضوی»، ۲ص.